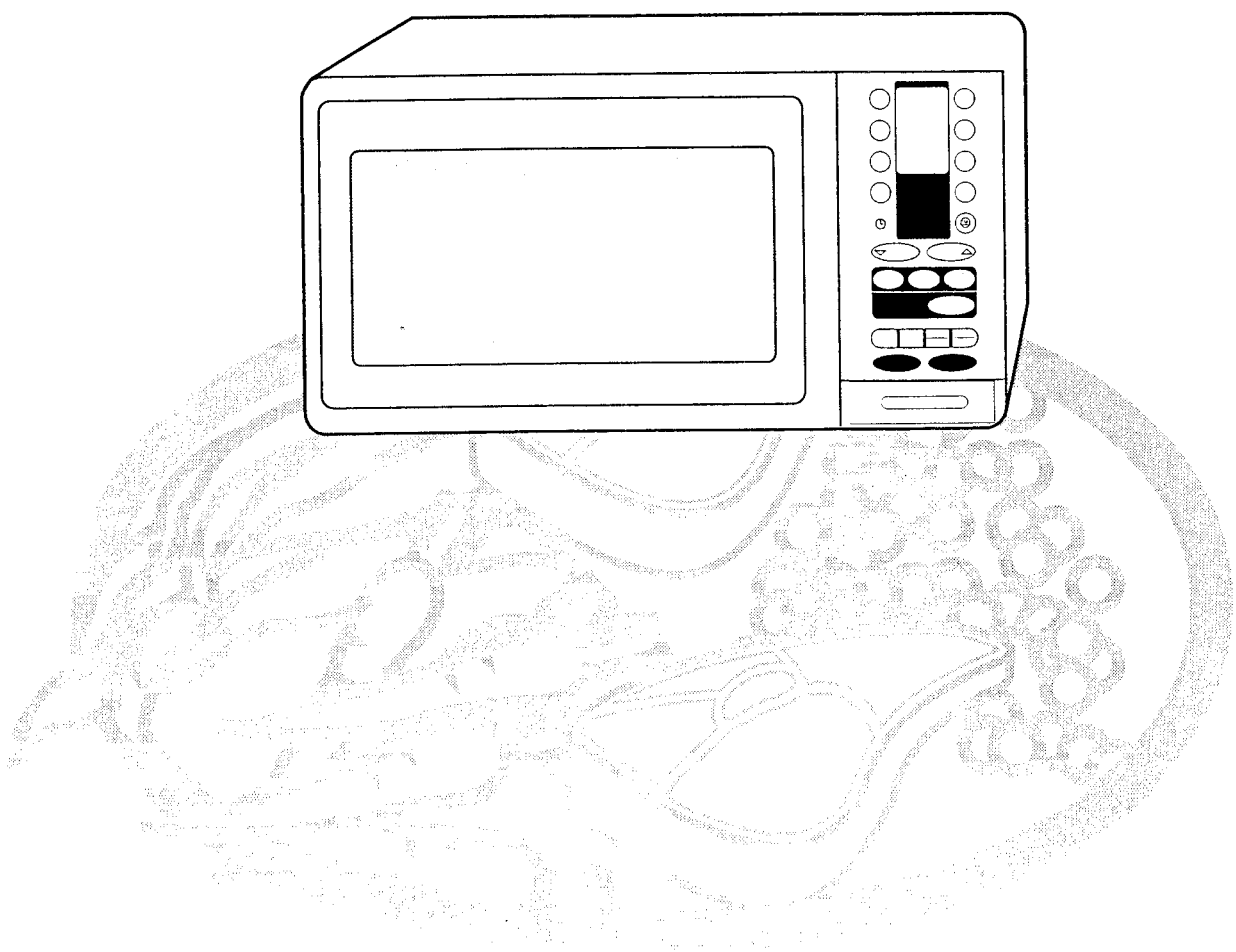
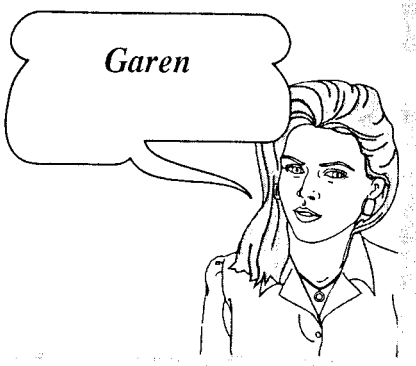
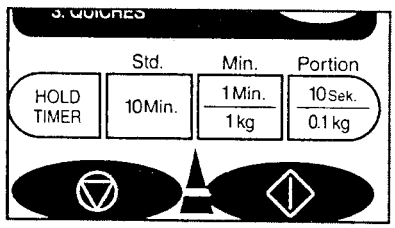
SAMSUNG

MIKROWELLENHERD
RE-1300/RE-1310T/
RE-1320R/RE-1330F

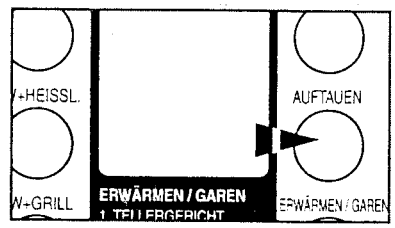
Bedienungsanleitung



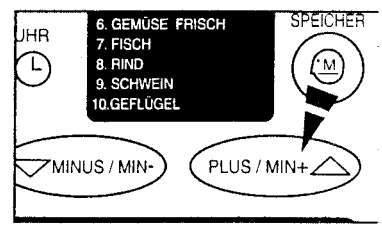




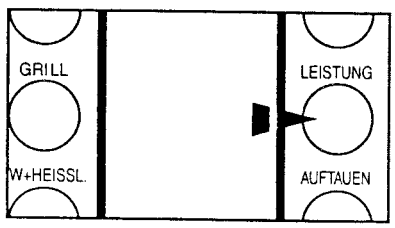
Stellen Sie die Speisen in den Mikrowellenherd.
Drücken Sie die Taste MIKROWELLE.
Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten 10 min, 1 min bzw. 10 s ein.



Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel in den Mikrowellenherd. Drücken Sie so oft die Tasten AUFTAUEN, bis die richtige Lebensmittelkategorie angezeigt wird.

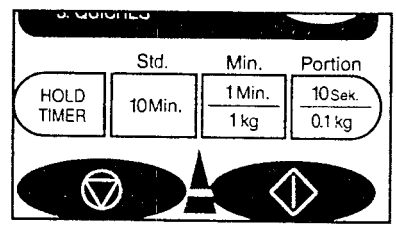


Lassen Sie die Speisen im Mikrowellenherd.
Drücken Sie für jede zusätzliche Minute einmal die Taste PLUS( ).

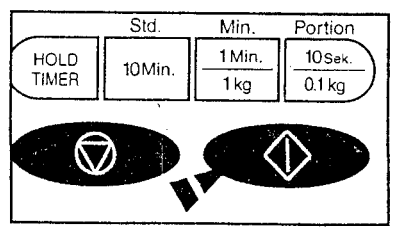


Drücken Sie die Taste LEISTUNG, bis die gewünschte Leistungs-stufe angezeigt wird.

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet, am Ende der Garzeit ertönt viermal ein akustisches Signal.



Stellen Sie das Gewicht mit den Tasten 1 kg und 0.1 kg ein.
Sie können die Auftauzeit, falls erforderlich, mit den Tasten MIN+( ) oder MIN-( ) verlängern bzw. verkürzen.



Drücken Sie die START-Taste.

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf eines SAMSUNG-Mikrowellenherds.

Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen über das Kochen mit einem Mikrowellenherd. Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, um Ihren Mikrowellenherd optimal nutzen zu können.

Inhaltsverzeichnis

- ◆ KURZÜBERSICHT 2
- ◆ VERWENDUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG 5
- ◆ INSTALLATION DES MIKROWELLENHERDS UND VORBEREITUNG
  - ■ Sicherheitsvorkehrungen 6
  - ■ Zubehör 8
  - ■ Aufstellung des Mikrowellenherds 9
  - ■ Einstellung der Uhrzeit 9
  - ■ Funktionsweise des Mikrowellenherds 10
  - ■ Überprüfung des Betriebs Ihres Mikrowellenherds 10
  - ■ Vorgehen bei Problemen und Störungen 11
- ◆ KOCHEN MIT DEM MIKROWELLENHERD
  - ■ Garen/Aufwärmen 12
  - ■ Leistungsstufen und Garzeiten 12
  - ■ Garvorgang beenden 13
  - ■ Nachstellen der Garzeit 13
  - ■ Verwendung der Sofortfunktion 14
  - ■ Verwendung der Gar-Automatik 16
  - ■ Verwendung des Crust-Tellers 18
- ◆ AUFTAUEN
  - ■ Verwendung der Auftaufunktion 19
  - ■ Einstellung der Wartezeit 21
  - ■ Garen in mehreren Schritten 21
- ◆ HERKÖMMLICHE GARMETHODEN
  - ■ Position des Heizelements 22
  - ■ Wahl des Zubehörs 22
  - ■ Vorheizen des Mikrowellenherds 23
  - ■ Garmethode Heißluft 23
  - ■ Grillen 24
  - ■ Grillen mit Bratspieß 25

Inhaltsverzeichnis

- ◆ KOMBINIERTE GARMETHODEN
  - ■ Kombination Mikrowelle/Heißluft 26
  - ■ Kombination Mikrowelle/Grill 27
- ◆ FUNKTIONEN FÜR ALLE GARMETHODEN
  - ■ Verwendung der Speicherfunktion 28
  - ■ Demonstrationsfunktion 28
  - ■ Sicherheitsverriegelung des Mikrowellenherds 29
  - ■ Ausschalten des akustischen Signals 29
- ◆ VERWENDUNGSEMPFEHLUNGEN
  - ■ Gargeschirr 30
  - ■ Reinigung des Mikrowellenherds 31
  - ■ Aufbewahrung und Reparatur des Mikrowellenherds 31
  - ■ Technische Daten 32
  - ■ Mikrowellenherd 33
  - ■ Bedienfeld (RE-1300/RE-1320R) 34
  - ■ Bedienfeld (RE-1330F/RE-1310T) 35

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf eines SAMSUNG-Mikrowellenherds. Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen über das Kochen mit einem Mikrowellenherd:

- *Sicherheitsvorkehrungen*
- *Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr*
- *Hilfreiche Kochtips*

Auf der Umschlaginnenseite finden Sie eine Kurzübersicht der drei wichtigsten Funktionen Ihres Mikrowellenherds:

- *Garen von Speisen (Mikrowelle)*
- *Auftauen von Speisen*
- *Verlängerung der Garzeit, wenn die Speisen nicht ausreichend gegart oder aufgewärmt sind*

Am Ende der Bedienungsanleitung finden Sie Abbildungen des Mikrowellenherds und (was wichtiger ist) des Bedienfelds, damit Sie die einzelnen Tasten schneller finden.

Auf den Abbildungen für die schrittweisen Anweisungen werden vier verschiedene Symbole verwendet.

Drücken

Schieben

Wichtig

Hinweis

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON BESTRAHLUNG MIT MIKROWELLEN

Die Nichtbeachtung der folgenden Vorsichtsmaßnahmen kann zu gefährliche Mikrowellenbestrahlung führen.

(a) Versuchen Sie unter keinen Umständen, den Herd mit offener Klappe zu betreiben, die Sicherheitsverriegelung zu modifizieren oder Gegenstände in die Aussparungen der Schlösser einzuführen.

(b) Bringen Sie keine Gegenstände zwischen die Herdklappe und die Frontseite. Vermeiden Sie die Ansammlung von Nahrungsrückständen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtungsflächen. Achten Sie auf Sauberkeit der Klappe und der Dichtungsflächen, indem Sie sie nach der Verwendung zunächst mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend mit einem anderen weichen Tuch trockenreiben.

(c) Betreiben Sie nie einen schadhaften Herd. Warten Sie ab, bis der Herd durch einen vom Hersteller ausgebildeten Kundendienstspezialisten repariert wurde.

Es ist ausgesprochen wichtig, daß die Herdklappe fest schließt. Folgende Elemente dürfen keinesfalls Schäden aufweisen:

(1) Klappe, Dichtungen und Dichtungsflächen
(2) Scharniere (zerbrochen oder locker)
(3) Netzkabel

(d) Der Ofen darf nur von qualifiziertem, vom Hersteller ausgebildeten Personal justiert oder repariert werden.

Sicherheitsvorkehrungen

D

Bevor Sie Speisen oder Getränke in Ihrem Mikrowellenherd erhitzen, müssen Sie sich vergewissern, daß folgende Sicherheitsvorkehrungen getroffen wurden.

1 Verwenden Sie in einem Mikrowellenherd NIE Kochgeschirr aus Metall, d. h.:

- Gefäße aus Metall
- Speisegeschirr mit Verzierungen aus Silber oder Gold
- Fleischspieße, Gabeln, usw.

Grund: Elektrische Lichtbögen oder Funken könnten den Herd beschädigen.

2 Erhitzen Sie NIE

- Lebensmittel oder Getränke, die sich in luftdicht verschlossenen oder vakuumversiegelten Verpackungen bzw. Flaschen, Gläsern oder anderen Gefäßen befinden.
  Beispiel: Gläschen mit Babynahrung.

Grund: Sie könnten aufgrund der Druckerhöhung platzen.

Tip: Entfernen Sie die Deckel von Gefäßen und entfernen Sie Verpackungen bzw. stechen Sie sie ein.

- Lebensmittel mit Haut oder Schale OHNE die Haut bzw. Schale vorher einzustechen
  Beispiel: Kartoffeln, Tomaten.

- Lebensmittel in derSchale.
  Beispiel: Eier

Grund: Sie Platzen aufgrund der Druckerhöhung.

Tip: Erhitzen Sie die Eier immer ohne Schale.

3 Schalten Sie den Mikrowellenherd NIE ein, wenn er leer ist.

Grund: Die Wände des Geräts könnten beschädigt werden.

Tip: Lassen Sie immer ein Glas Wasser im Herd, das die Mikrowellen absorbiert, wenn Sie den leeren Mikrowellenherd versehentlich einschalten.

4 Bedecken Sie die rückwärtigen Lüftungsschlitze NIE mit Stoff oder Papier.

Grund: Stoff oder Papier könnten Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht.

5 Verwenden Sie IMMER Topflappen, wenn Sie Speisen aus dem Mikrowellenherd herausnehmen.

Grund: Da manche Geschirrarten Mikrowellen absorbieren, und die Speisen immer ihre Hitze auf die Gefäße übertragen, sind die Gefäße nach dem Erhitzen heiß.

6 Berühren Sie KEINESFALLS die Heizelemente oder die Innenwände des Herds.

Grund: Selbst nach dem Kochen könnten Sie sich an den heißen Wänden die Haut verbrennen. Bringen Sie brennbare Substanzen nicht in Kontakt mit dem Inneren des Herds. Lassen Sie den Herd vor dem Reinigen erst abkühlen.

7 Zur Vermeidung von Brandgefahr im Herd:

- lagern Sie keine brennbaren Substanzen im Herd
- entfernen Sie draht-bzw. metallhaltige Verschlüsse von Verpackungen Z.B. aus Papier oder plastik
- verwenden Sie den Herd nicht zum Trocknen von Zeitungen
- wenn Sie Rauchentwicklung bemerken, halten Sie die Herdklappe geschlossen, schalten Sie den Herd ab und ziehen Sie den Netzstecker.

8 Seien Sie IMMER besonders vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten oder Babynahrung erhitzen.

- Warten Sie nach dem Abschalten des Mikrowellenherds mindestens 20 Sekunden, bevor Sie das Gefäß herausnehmen, damit die Hitze gleichmäßig verteilt ist.
- Rühren Sie während dem Erhitzen, wenn es nötig ist, und IMMER nach dem Erhitzen.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel oder Glasstab in das Gefäß mit der Flüssigkeit, damit sie nicht überkochen und Sie sich nicht verbrühen. Falls Sie sich dennoch verbrühen, sollten Sie:
  - die verbrühten Stellen mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser halten
  - die verbrühten Stellen mit einem trockenen, sauberen Verband abdecken
  - KEINE Cremes, Öle oder Lotionen auf die verbrühten Stellen auftragen.

- Füllen Sie Gefäße NIE bis zum Rand. Verwenden Sie Gefäße, die oben weiter sind als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Flaschen mit engen Hälsen können bei Überhitzung platzen.
- Überprüfen Sie IMMER die Temperatur von erhitzter Babynahrung oder Milch, bevor Sie sie dem Baby geben.
- Erhitzen Sie NIE ein Babyfläschchen mit aufgesetztem Sauger, die Flasche könnte bei überhitzung platzen.

9 Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht beschädigt wird.

- Tauchen Sie Kabel oder Stecker nie ins Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern.
- Verwenden Sie den Herd nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind.

10 Halten Sie beim Öffnen der Klappe Armabstand vom Herd ein.

Grund: Heiße Luft oder Wasserdampf können zu Verbrennungen führen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Sehen Sie während des Erhitzens von Nahrungsmitteln in Wegwerfbehältern aus Plastikfolien oder anderen brennbaren Materialien von Zeit zu Zeit in den Herd.

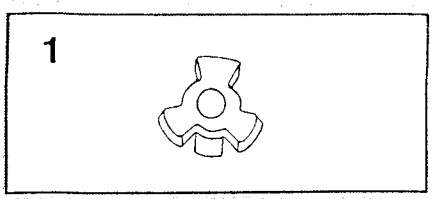
WICHTIG

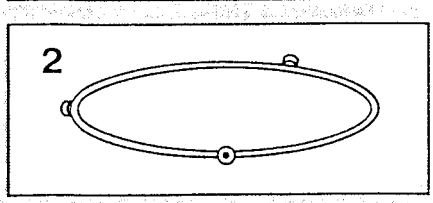
Kleine Kinder dürfen den Mikrowellenherd NICHT bedienen oder zum Spielen verwenden.

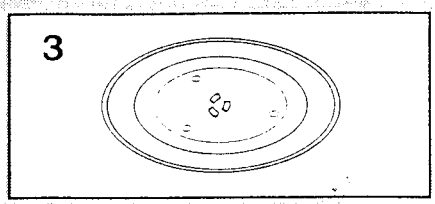
Lassen Sie kleine Kinder NIE unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellenherds.

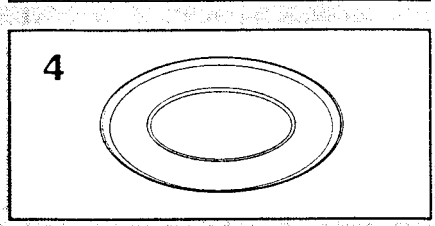
Verstecken Sie nie Dinge, die das Interesse von Kindern wecken, im oder auf dem Mikrowellenherd.

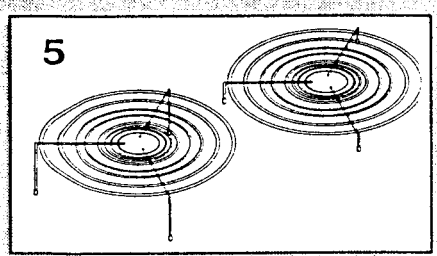
Zubehör

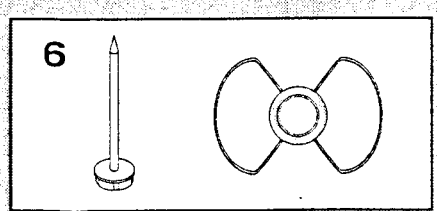


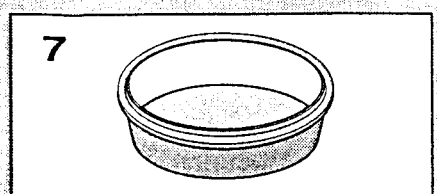


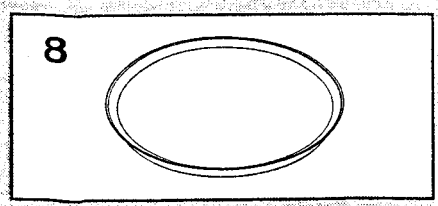












Je nach Modell wird der Mikrowellenherd mit diversem Zubehör geliefert, das für verschiedene Zwecke vorgesehen ist.

1 Ein **Kuppplungsring**, der richtig auf der Motorwelle in der Herdunterseite eingesetzt werden muß.
Zweck: Der Kupplungsring bewegt den Glasteller.

2 Ein **Walzenring**, der in der Herdmitte anzubringen ist.

Zweck: Der Walzenring trägt den Glasteller.

3 Ein **Glasteller**, der so auf dem Walzenring anzubringen ist, daß er richtig auf dem Kupplungsteil aufsitzt.

Zweck: Die mit Mikrowellen zu garenden Speisen werden auf den Glasteller gestellt. Dieser kann für Reinigungszwecke leicht entfernt werden.

4 Ein **Aufsatzteller**, der auf den Glasteller gesetzt wird.

Zweck: Der Aufsatzteller wird für traditionelle Garmethoden (Heißluft oder Grill) oder kombinierte Garmethoden (Mikrowelle + Heißluft oder Mikrowellen+Grill) verwendet.

5 **Metallroste(Hoher Einsatz, Niedriger Einsatz)**, die auf den Aufsatzteller gestellt werden Können.

Zweck: Die Metallroste können für die Garmethoden Grill und Heißluft sowie deren Kombination mit Mikrowellen verwendet werden. Der niedrige Metallrost wird bei größeren bzw. höheren Speisen verwendet; der höhere für kleinere bzw. flachere Gerichte.

6 **Bratspieß und Spießhalter** die in die Glasschüssel gestellt wird (nur RE-1320R/ RE-1330F).

Zweck: Der Bratspieß eignet sich hervorragend zum Grillen von Hähnchen, da das Grillgut nicht umgedreht werden muß. Er kann mit dem Grill oder mit der kombinierten Garmethode Mikrowelle/Grill verwendet werden.

7 **Glasschüssel**, die auf den Aufsatzteller Garplatte gestellt wird.

Zweck: Der Grillrost wird in das Glasschüssel gestellt.

8 Ein **Crust-Teller**, der auf den Drehteller gestellt wird (nur RE-1310T/ RE-1330F).

Zweck: Mit dem Crust-Teller können Sie Speisen mit Mikrowellen oder der kombinierten Garmethode Mikrowelle/ Grill bzw. Mikrowelle/Heißluft besser bräunen und Z.B. Torten-und Pizzaboden.

☛ Der Mikrowellenherd darf NUR verwendet werden, wenn Kupplungsring, Walzenring und Glasteller eingesetzt sind.

Aufstellung des Mikrowellenherds

Sie können den Mikrowellenherd an einem beliebigen Ort aufstellen (Arbeitsplatte, Küchenschrank, Servierwagen, Tisch usw.).

☛ Zur Ihrer persönlichen Sicherheit müssen, beachten Sie, daß das Gerät:

- richtig geerdet wird (dreipoliger Stecker)
- an einer geerdeten Standardsteckdose (230 Volt Wechselstrom, 50 Hz) angeschlossen ist.

1 Stellen Sie den Mikrowellenherd auf eine ebene stabile Unterlage. Damit die Belüftung gesichert ist, muß an allen Seiten ein lichter Raum von mindestens 10 cm vorhanden ist.

2 Blockieren Sie nie die Lüftungsschlitze, der Mikrowellenherd könnte überhitzt werden und automatisch ausschalten. Sie können ihn dann erst wieder einschalten, wenn er ausreichend abgekühlt ist.

3 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Setzen Sie den Walzenring und den Drehteller ein. Achten Sie darauf, daß der Glasteller sich frei drehen kann.

4 Schließen Sie das Netzkabel an einer dreipoligen geerdeten Steckdose an. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein geeignetes Kabel ersetzt werden (Teilenummer KDK KKP 4819 D oder EUROELECTRIC 1410).

Empfehlungen

Stellen Sie den Mikrowellenherd NICHT in einer heißen oder feuchten Umgebung auf.
Beispiel: In der Nähe eines herkömmlichen Ofens oder eines Heizkörpers.

Beachten Sie die technischen Daten für die Stromversorgung. Ein ggf. verwendetes Verlängerungskabel muß demselben Standard entsprechen wie das mit dem Mikrowellenherd gelieferte Netzkabel.

Wischen Sie die Innenwände und die Türdichtung des Herds vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Tuch ab.

Einstellung der Uhrzeit

Ihr Mikrowellenherd verfügt über eine eingebaute Uhr. Die Uhrzeit kann im 24- oder im 12-Stunden-Format angezeigt werden. In folgenden Fällen müssen Sie die Uhr einstellen:

- ***Bei der ersten Verwendung Ihres Mikrowellenherds***
- ***Nach einem Stromausfall.***

➢ Vergessen Sie beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit nicht, die Uhr entsprechend vor-bzw. nachzustellen.

1

Anzeige der Uhrzeit im...	**drücken Sie die UHR-Taste**
24-Stunden-Format	einmal
12-Stunden-Format	zweimal.

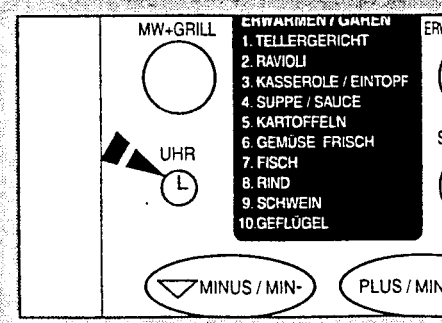
2 Drücken Sie sooft die Taste Std., bis die gewünschte Stunde angezeigt wird.

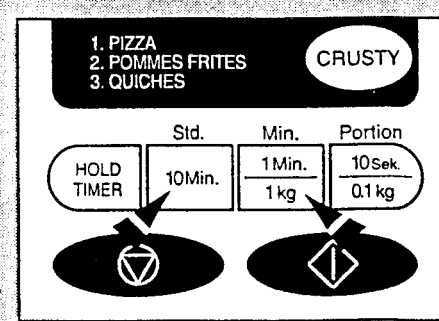
➢ Wenn Sie die Taste std., gedrückt halten, werden die Stunden im Schnelldurchlauf angezeigt.

3 Drücken Sie sooft die Taste Min., bis die gewünschten Minuten angezeigt werden.

➢ Wenn Sie die Taste Min., gedrückt halten, werden die Minuten im Schnelldurchlauf angezeigt.

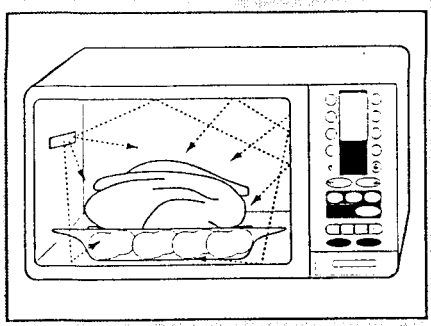
4 Wenn die richtige Uhrzeit eingestellt ist, drücken Sie auf UHR, um die Uhr einzuschalten.
Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer dann angezeigt, wenn der Mikrowellenherd nicht eingeschaltet ist.





Funktionsweise des Mikrowellenherds

D



reigesetzten Energie werden Lebensmittel gegart oder erhitzt, ohne daß deren Form oder Farbe verändert wird. Sie können Ihren Mikrowellenherd für folgende Funktionen verwenden:

- *Speisen auftauen*
- *Speisen aufwärmen*
- *Speisen garen.*

Garprinzip

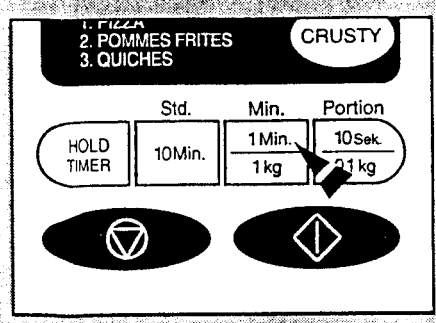
1 Da sich die Speisen auf dem Glasteller drehen, werden die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen gleichmäßig verteilt, und die Speisen werden gleichmäßig gegart.

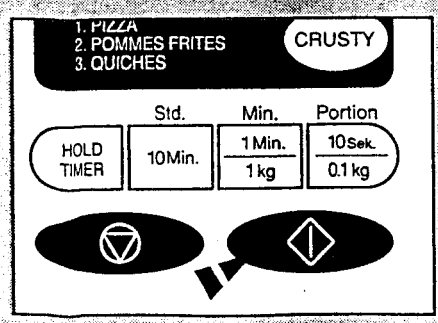
2 Mikrowellen dringen bis in eine Tiefe von ca. 2,5 cm in die Speisen ein. Der Garprozeß wird fortgesetzt, da sich die Hitze im Gargut ausbreitet.

3 Garzeiten können je nach verwendetem Gefäß und je nach Eigenschaften des Garguts variieren, d. h.:
- Menge und Dichte
- Wassergehalt
- Ausgangstemperatur (gekühlt oder nicht).

Da das Innere der Speisen durch Wärmeleitung gegart wird, wird der Garvorgang fortgesetzt, wenn Sie die Speisen aus dem Mikrowellenherd herausnehmen. In Rezepten und der vorliegenden Bedienungsanleitung angegebene Wartezeiten müssen eingehalten werden, um zu gewährleisten, daß die Speisen:
- auch im Innern gar sind
- überall dieselbe Temperatur aufweisen.

Überprüfung des Betriebs Ihres Mikrowellenherds





Mit dem folgenden einfachen Verfahren können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellenherd ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie Zweifel haben, lesen Sie den Abschnitt "Vorgehen bei Problemen" auf der nächsten Seite.

- Der Mikrowellenherd muß an eine geeignete Wandsteckdose angeschlossen sein.
- Der Drehteller muß richtig eingesetzt sein.
- Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe verwenden (100% - 900W), wird mehr Zeit benötigt, um das Wasser zum Kochen zu bringen.

1 Öffnen Sie die Tür. Drücken Sie dazu die große Taste in der rechten unteren Ecke des Bedienfelds. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller, und schließen Sie die Tür.

2 Drücken Sie die Taste MIKROWELLE, und stellen Sie die Garzeit auf 4 bis 5 Minuten. Drücken Sie dazu vier- bzw. fünfmal die Taste 1 Min.

3 Drücken Sie auf START.
Ergebnis: Der Mikrowellenherd erhitzt das Wasser 4 bis 5 Minuten lang. Das Wasser sollte anschließend kochen.

Vorgehen bei Problemen und Störungen

Man benötigt immer etwas Zeit, bis man mit einem neuen Gerät vertraut ist. Wenn eines der nachstehenden Probleme auftritt, sollten Sie zunächst die angegebenen Lösungen anwenden, um sich einen unnötigen Kundendiensteinsatz zu ersparen.

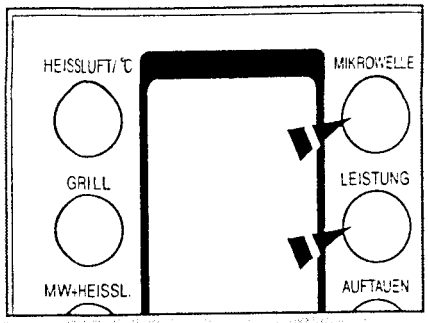
Problem	Überprüfung/Erklärung/Lösung
◆ Kondensation im Mikrowellenherd ◆ Luftströme im Bereich der Tür und der äußeren Verkleidung ◆ Lichtreflexionen im Bereich der Tür und der äußeren Verkleidung ◆ Dampfaustritt im Bereich der Tür oder der Lüftungsschlitze	Das ist normal.
Die Speisen werden nicht gegart.	◆ Haben Sie die Zeit richtig eingestellt und die Starttaste gedrückt? ◆ Ist die Tür geschlossen? ◆ Wurde die elektrische Leitung überlastet, ist eine Sicherung durchgebrannt oder wurde eine Stromunterbrechung ausgelöst?
Die Speisen werden entweder zu stark oder zu wenig gegart.	◆ Haben Sie die richtige Garzeit für diese Art von Lebensmitteln eingestellt? ◆ Haben Sie eine geeignete Leistungsstufe gewählt?
Im Mikrowellenherd treten Funken und knackende Geräusche auf (elektrische Lichtbögen).	◆ Haben Sie ein Gefäß mit metallischen Verzierungen verwendet? ◆ Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Mikrowellenherd vergessen? ◆ Befindet sich eine Aluminiumfolie zu dicht an der Innenwand?
Der Mikrowellenherd löst Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang aus.	◆ Wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist, können leichte Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs auftreten, das ist normal. Lösung: Vergrößern Sie den Abstand zwischen Mikrowellenherd und Radio- oder Fernsehgeräten bzw. Antennen. ◆ Wenn der Mikroprozessor des Geräts Störungen erfaßt, kann die Anzeige zurückgesetzt werden. Lösung: Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn erneut ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

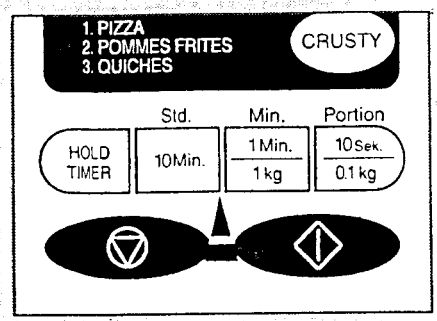
Wenn die oben genannten Vorschläge keine Lösung herbeiführen, sollten Sie folgende Angaben notieren:

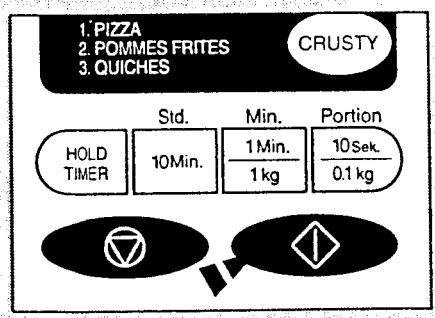
- *Modell und Seriennummer (siehe Geräterückseite)*
- *geltende Garantiebestimmungen*
- *klare Beschreibung des Problems.*

Wenden Sie sich anschließend an Ihren Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

Garen/Aufwärmen







Das folgende Verfahren erläutert, wie Sie Speisen garen oder aufwärmen.

☛ Überprüfen Sie IMMER die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

1 Öffnen Sie die Tür. Drücken Sie dazu die große Drucktaste in der unteren rechten Ecke des Bedienfelds. Stellen Sie das Gargut auf den Glasteller, und schließen Sie die Tür.

☛ Schalten Sie den Mikrowellenherd nie ein, wenn er leer ist.

2 Drücken Sie die Taste MIKROWELLE.
Ergebnis: Folgende Angaben werden angezeigt:
(Garmethode Mikrowelle)
(Garen in einem Schritt)
(maximale Erhitzung)

3 Wählen Sie die geeignete Leistungsstufe; drücken Sie dazu die Taste LEISTUNG, bis der gewünschte Prozentanteil angezeigt wird. Weitere Einzelheiten finden Sie in der Tabelle der Leistungsstufen.

4 Stellen Sie die Garzeit mit den Taste 10 Min, 1 Min und 10 Sek. ein.
Beispiel: Um eine Garzeit von 3 Minuten und 30 Sekunden zu erhalten, drücken Sie dreimal die Taste 1 Min und anschließend dreimal die Taste 10 Sek.
Ergebnis: Die Garzeit wird angezeigt.

5 Drücken Sie auf START.
Ergebnis: Das Licht im Mikrowellenherd wird eingeschaltet und der Glasteller in Bewegung gesetzt, der Garvorgang wird gestartet. Wenn die Garzeit abgelaufen ist:
- ertönen vier Signaltöne,
- wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

➢ Wenn Sie Speisen kurzzeitig bei maximaler Leistung (100%) erhitzen möchten, können Sie auch einfach die Taste PLUS (△) für jede gewünschte Minute einmal drücken. Der Mikrowellenherd wird sofort in Betrieb gesetzt.
De magnetron kan in twee stappen geprogrammeerd worden.
Die Mikrowellenfunktion kann programmiert werden, um den kochvorgang in zwei Phasen durchzuführen.

Leistungsstufen und Garzeiten

Die Funktion der Leistungsstufen gestattet Ihnen, die verwendete Energie und damit die Zeit, die benötigt wird, um die Speisen zu garen oder aufzuwärmen, an die Art und Menge der Speisen anzupassen. Zehn Leistungsstufen stehen zur Wahl.

Leistungsstufe	Prozentant.	Leistung	Leistungsstufe	Prozentant.	Leistung
MAXIMAL	100%	900 W	MITTEL	50%	450 W
BRATHITZE	90%	810 W	WARM	40%	360 W
AUFWÄRMEN	80%	720 W	AUFTAUEN	30%	270 W
MITTELHOCH	70%	630 W	NIEDRIG	20%	180 W
KÖCHELN	60%	540 W	ANWÄRMEN	10%	90 W

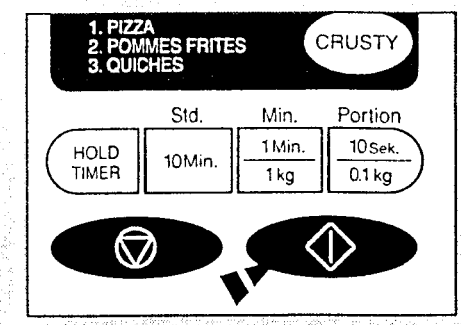
Die in Rezepten und dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten sind auf die angegebene Leistungsstufe abgestimmt.

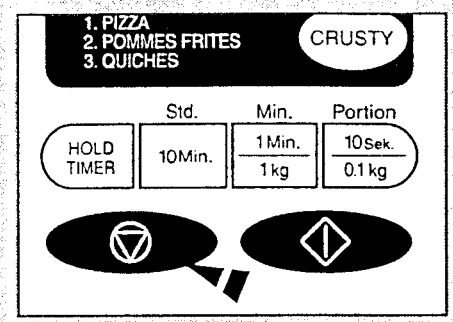
Bei der Wahl einer...	müssen Sie die Garzeit...
höheren Leistungsstufe	verkürzen.
niedrigeren Leistungsstufe	verlängern.

Garvorgang beenden

Sie können den Garvorgang jederzeit stoppen, um:

- *die Speisen zu überprüfen*
- *die Speisen zu wenden oder umzurühren*
- *die Speisen zum Nachgaren stehen zu lassen.*



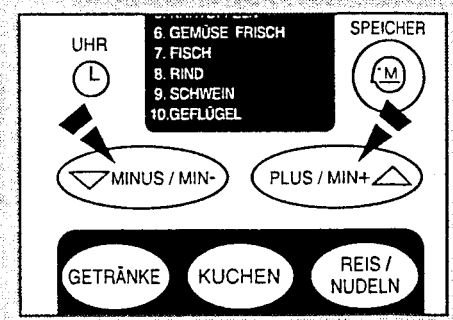


Wenn Sie den Garvorgang...	dann...
vorübergehend stoppen möchten	öffnen Sie die Tür. Ergebnis: Der Garvorgang wird gestoppt. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Tür und drücken auf START.
endgültig stoppen möchten	drücken Sie die Taste STOP/LÖSCHEN. Ergebnis: Der Garvorgang wird gestoppt. Wenn Sie die gewählten Einstellungen löschen möchten, drücken Sie die Taste STOP/LÖSCHEN ein zweites Mal.

Nachstellen der Garzeit

Wie beim traditionellen Kochen kann es vorkommen, daß Sie je nach Beschaffenheit der Speisen und Ihren persönlichen Wünschen, die Garzeit geringfügig ändern möchten. Sie können:

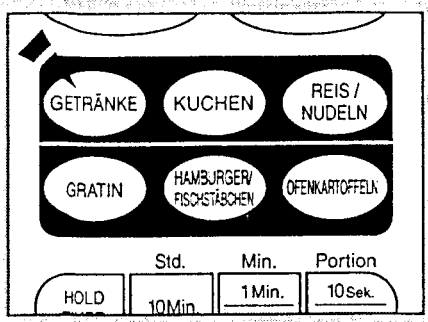
- *die Tür jederzeit öffnen und den Garvorgang überprüfen*
- *die verbleibende Garzeit verlängern oder verkürzen.*

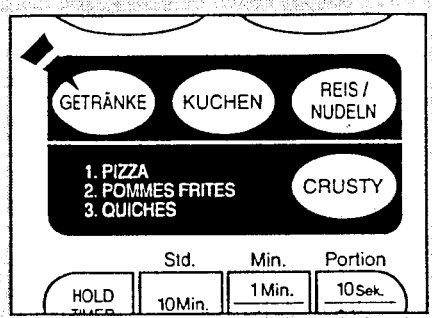


Wenn Sie die Garzeit...	dann drücken Sie...
verlängern möchten	für jede zusätzliche Minute einmal die Taste PLUS (△).
verkürzen möchten	für jede Minute, die von der Garzeit abgezogen werden soll, einmal die Taste MINUS (▽).

Verwendung der Sofortfunktion

D





Mit der Sofortfunktion wird die Garzeit automatisch eingestellt, und Sie brauchen nicht auf START zu drücken.

Sie können die Zahl der Portionen einstellen, indem Sie gewünschte Taste der Sofortfunktion entsprechend oft drücken.

1 Öffnen Sie die Tür. Drücken Sie dazu die große Taste in der unteren rechten Ecke des Bedienfelds.

2 Stellen Sie das Gargut in die Mitte des Glastellers.

3 Schließen Sie die Tür.

4 Wählen Sie den Portionstyp und die Anzahl, indem Sie die passende Taste der Sofortfunktion entsprechend häufig drücken:

GETRÄNKE	KUCHEN	REIS/NUDELN
GRATIN	HAMBURGER/ FISCHSTÄBCHEN	OFENKARTOFFELN

(nur RE-1300/RE-1320R)

Beispiel: Drücken Sie dreimal auf GETRÄNKE, wenn Sie drei Tassen Kaffee aufwärmen möchten.

Ergebnis: Das Erhitzen wird nach etwa 2 Sekunden gestartet. Wenn die Zeit abgelaufen ist:

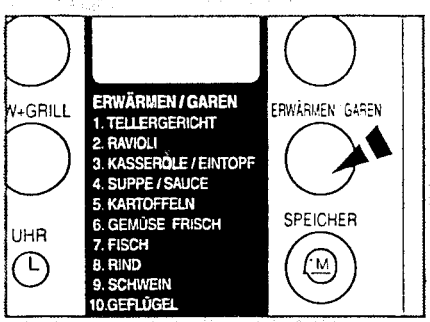
- ertönen vier Signaltöne
- wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

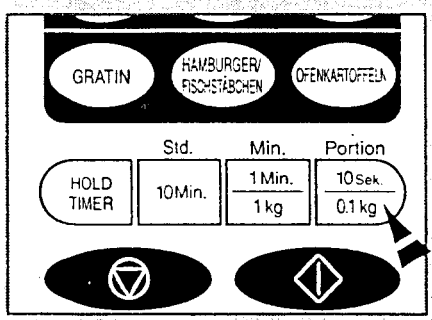
Nachstehend einige Tips und Empfehlungen, wenn Sie Lebensmittel mit Hilfe der Sofortfunktion garen oder aufwärmen möchten.

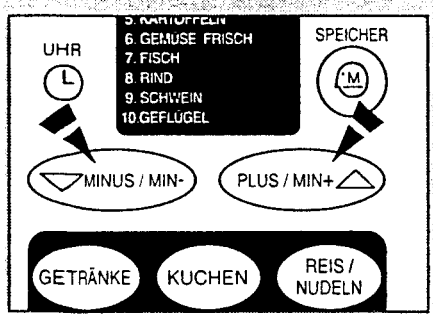
Portionstyp	Portionsgröße	Wartezeit	Empfehlungen
Getränke			
Kaffee, Tee, Milch, Wasser	150 ml 300 ml 450 ml 600 ml	-	Getränk mit Zimmertemperatur oder aus dem Kühlschrank nehmen und es in einen hitzebeständigen Behälter geben. Sicherheitshalber einen Löffel oder Glasstab in den Behälter stellen.
Kuchen	600 - 700 g 750 - 850 g 900 - 1000 g 1100 - 1200 g	-	Den Kuchenteig in eine runde oder eckige Glasbackform (hitzebeständig und mikrowelliengeeignet) füllen und in die Mitte des Aufsatztellers auf den Glasteller stellen. Dieses Kuchenprogramm ist für jede Art von Rührkuchen geeignet.
Reis/Nudeln			
Reis	250 g	5 - 10 Min.	Geben Sie den Reis in eine Schüssel, fügen Sie 500 ml kaltes Wasser hinzu, und rühren Sie um. Kochen Sie den Reis, ohne die Schüssel zuzudecken. Vor deumrühren und dann zudecken. Vor dem Servieren umrühren.
	500 g	5 - 10 Min.	Geben Sie den Reis in eine Schüssel, fügen Sie 1000 ml kaltes Wasser hinzu, und rühren Sie um. Kochen Sie den Reis, ohne die Schüssel zuzudecken. Vor dem Abstellen umrühren und dann zudecken. Vor dem Servieren umrühren.
Nudeln	250 g	5 Min.	Geben Sie die Nudeln in eine Schüssel, fügen Sie 1000 ml kaltes Wasser hinzu, und rühren Sie um. Kochen Sie die Nudeln, ohne die Schüssel zuzudecken. Vor dem Abstellen umrühren und dann zudecken. Vor dem Servieren umrühren.
	500 g	5 Min.	Geben Sie die Nudeln in eine Schüssel, fügen Sie 1750 ml kochendes Wasser hinzu, und rühren Sie um. Kochen Sie die Nudeln, ohne die Schüssel zuzudecken. Vor dem Abstellen umrühren und dann zudecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gratin (RE-1300/RE-1320R)	500 g 750 g	-	Gericht auf den niedrigen Rost stellen.
Hamburger/ Fischstäbchen (RE-1300/RE-1320R)	110 - 225 g 225 - 450 g	-	Die tiefgefrorenen Hamburger oder Fischstäbchen auf den mit Alufolie abgedeckten hohen Rost legen. Speisen nach dem Signalton umdrehen.
Ofenkartoffeln (RE-1300/RE-1320R)	2 x 175 - 225 g 4 x 175 - 225 g 6 x 175 - 225 g	-	Waschen Sie Kartoffeln annähernd gleicher Größe. Stechen Sie die Schale an mehreren Stellen mit einer Gabel ein. Legen Sie 2 Kartoffeln auf gegenüberliegende Seiten im Aufsatz und 4 bis 6 Kartoffeln im Kreis, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Drehen Sie die Kartoffeln um, wenn das Signal ertönt.

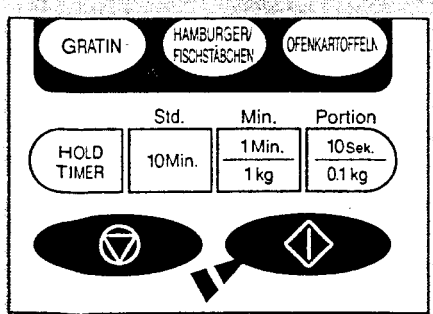
Verwendung der Gar-Automatik

D









Die Gar-Automatik verfügt über 10 vorprogrammierte Garzeiten. Sie müssen weder Garzeit noch Leistungsstufe einstellen.

Sie können die Portionsgröße mit der Taste PORTION nachstellen.

☛ Verwenden Sie nur Gefäße, die für Mikrowellenherde geeignet sind.

1 Öffnen Sie die Tür. Drücken Sie dazu die große Taste in der unteren rechten Ecke des Bedienfelds.

2 Stellen Sie das Gargut in die Mitte des Glastellers.

3 Schließen Sie die Tür.

4 Wählen Sie den Typ des Garguts, indem Sie die Taste ERWÄRMEN/GAREN einmal oder mehrmals drücken. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie auf der nächsten Seite.

5 Wählen Sie die Portionsgröße, indem Sie die Taste PORTION entsprechend häufig drücken.

6 Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit ggf. mit den Tasten PLUS (△) und MINUS (▽).

7 Drücken Sie auf START.

Ergebnis: Das Gargut wird entsprechend der ausgewählten vorprogrammierten Einstellung gegart.

➢ Die erste Zahl des Codes gibt den Speisentyp, die zweite Zahl gibt die Portionsgröße an.

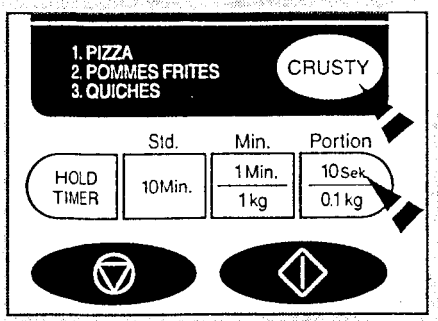
Beispiel: Um 400 - 450g Konserveninhalt (Code 2 - 2) zu garen, drücken Sie:

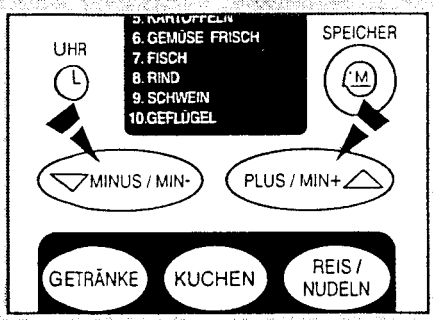
- zweimal auf ERWÄRMEN/GAREN
- zweimal auf PORTION

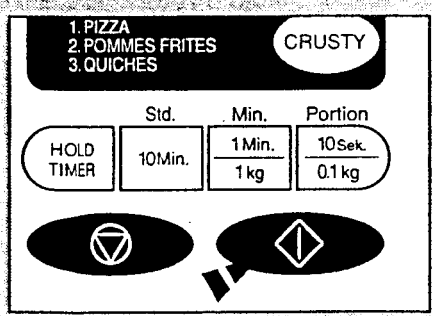
Nachstehend einige Tips und Empfehlungen, wenn Sie Speisen mit der Gar-Automatik garen oder aufwärmen möchten.

Code	Speise	Portionsgröße	Wartezeit	Empfehlungen
1 - 1 - 2	Tellergericht	300 - 400 g 450 - 550 g	2 Min.	Speisen aus dem Kühlschrank nehmen und mit Mikrowellenfolie Klarsichtfolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte mit Fleischstücken in Soße und für gekochte Gemüse mit Beilagen wie Kartoffelbrei oder Nudeln gedacht.
2 - 1 - 2	Ravioli (Konserven)	200 - 250 g 400 - 450 g	1 - 2 Min.	Inhalt der Konserven in einen tiefen Suppenteller geben und abdecken. Dieses Programm ist für Konserven wie Spaghetti in Tomatensoße, Ravioli, Gebackene Bohnen und Gemüse (Mais usw.) gedacht.
3 - 1 - 2	Kasserole/ Eintopf	400 - 500 g 700 - 800 g	2 Min.	Speisen in einen tiefen Suppenteller oder eine Keramikschüssel geben und während des Erhitzens abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren.
4 - 1 - 2	Suppe/Sauce	200 - 250 g 400 - 500 g	1 - 2 Min.	Suppe oder Soße in einen tiefen Suppenteller oder eine Keramikschüssel schütten. Zum Erhitzen abdecken und vor dem Nachgaren umrühren.
5 - 1 - 2 - 3	Kartoffeln (geschält)	400 - 500 g 550 - 650 g 700 - 800 g	3 Min. 4 Min. 5 Min.	Etwa gleich große Kartoffeln mit 150 - 200 ml Wasser in eine mikrowellengeeignete Glasschüssel geben. Erhitzen und Nachgaren mit einem Deckel während des abdecken.
6 - 1 - 2 - 3	Gemüse Frisch	200 - 250 g 400 - 500 g 600 - 700 g	2 Min.	Das Gemüse mit 45 - 60 ml Wasser in eine mikrowellengeeignete Glasschüssel geben. Zum Erhitzen und Nachgaren mit einem Deckel abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren. Dieses Programm für Frischgemüse eignet sich besonders für Erbsen, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Zucchini.
7 - 1 - 2 - 3	Fisch	200 g 400 g 600 g	2 Min.	Den Fisch auf einer Glasplatte anrichten und mit mikrowellengeeigneter Klarsichtfolie abdecken. Dieses Programm für frischen Fisch eignet sich für ganze Fische oder Fischfilets (Forelle, Scholle, Lachs und Kabeljau).
8 - 1 - 2 - 3	Rind (Rinderbraten)	1000 g 1500 g 2000 g	5 - 10 Min.	Das Fleisch mit Öl bestreichen und auf den Grillrost legen. Braten nach den Signaltönen umdrehen.
9 - 1 - 2 - 3	Schwein (Schweinebraten)	1000 g 1500 g 2000 g	5 - 10 Min.	Das Fleisch mit Öl bestreichen und auf den Grillrost legen. Braten nach den Signaltönen umdrehen.
10 - 1 - 2 - 3	Geflügel (Brathähnchen)	700 g 1000 g 1500 g	5 - 10 Min.	Das Hähnchen mit Öl bestreichen und auf den Grillrost legen. Brathähnchen nach den Signaltönen umdrehen.

Verwendung des Crust-Tellers







Wenn Sie Speisen wie Pizza oder Quiches mit Grill in einem Mikrowellenherd backen bzw. aufbacken möchten, wird der Teig normalerweise weich. Dies kann verhindert werden, wenn Sie den Crust-Teller verwenden. Da schnell eine hohe Temperatur erreicht wird, wird die Kruste knusprig und braun. Sie können den Crust-Teller auch für das Braten von Schinken, Eiern, Würstchen usw. verwenden.

➢ Vor der Verwendung müssen Sie den Crust-Teller 3 bis 5 Minuten mit einer kombinierten Garmethode vorheizen:

- Kombination Heißluff (250°C) und Mikrowelle (Leistungsstufe 70%)
  oder
- Kombination Grill/Mikrowelle (Leistungsstufe 70%)

Erläuterungen finden Sie auf Seite 26 und 27.

1 Heizen Sie den Crust-Teller wie oben beschrieben vor.

☛ Verwenden Sie Topflappen, da der Crust-Teller sehr heiß werden kann.

2 Bestreichen Sie den Teller mit Öl, wenn Sie z. B. Schinken oder Eier braten, damit die Speisen schön braun werden.

3 Legen Sie die Speisen auf den Crust-Teller.

☛ Stellen Sie nie Gefäße auf den Crust-Teller, die nicht hitzebeständig sind (z. B. Kunststoffgefäße).

4 Stellen Sie den Crust-Teller auf den Glasteller in den Mikrowellenherd.

☛ Stellen Sie den Crust-Teller nie ohne Glasteller in den Mikrowellenherd.

5 Wählen Sie das geeignete Programm, indem Sie die Taste CRUST entsprechend häufig drücken (siehe Tabelle weiter unten).

6 Wählen Sie die Portionsgröße, indem Sie die Tasten PORTION entsprechend häufig drücken.

7 Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit ggf. mit den Tasten PLUS (△) und MINUS (▽).

8 Drücken Sie auf START.
Ergebnis: Die Speisen werden entsprechend des ausgewählten Programms gegart.

Code	Speisen	Portionsgröße	Vorheizen	Wartezeit	Empfehlungen
C1 - 1 - 2	Pizza (tiefgefroren)	300 - 350 g 375 - 450 g	3 Min.	-	Crust-Teller mit der kombinierten Garmethode Grill/Mikrowelle vorheizen. Crust-Teller mit der Pizza auf den Glasteller stellen.
C2 - 1 - 2	Pommes frites (vorfritiert und tiefgefroren)	250 g 500 g	4 Min.	-	Crust-Teller mit der kombinierten Garmethode Heißluft/Mikrowelle vorheizen. Crust-Teller mit den Pommes frites auf den niedrigen Rost stellen.
C3 - 1 - 2	Quiches (vorgefertigt und gekühlt)	160 - 210 g 340 - 550 g	3 Min.	2 Min.	Crust-Teller mit der kombinierten Garmethode Grill/Mikrowelle vorheizen. Crust-Teller mit der Quiche auf den Drehteller stellen.

Verwendung des Crust-Tellers (Fortsetzung)

Reinigen des Crust-Tellers

Am besten reinigen Sie den Crust-teller mit heißem Wasser und Spülmittel. Danach spülen Sie ihn mit sauberem Wasser ab. Verwenden Sie keinesfalls eine Scheuerbürste oder einen harten Schwamm, da die Beschichtung sonst beschädigt werden könnte.

Da der Crust-Teller mit Teflon beschichtet ist, müssen Sie ihn wie folgt behandeln, um Beschädigungen zu vermeiden.

Schneiden Sie Speisen nie auf dem Crust-teller. Nehmen Sie Speisen vor dem Schneiden vom Teller herunter..

Wenn Sie Speisen auf dem Crust-Teller wenden, benutzen Sie dazu am besten einen Wender aus Kunststoff oder Holz.

Verwendung der Auftaufunktion

Mit der Auftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch auftauen. Zeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt, Sie müssen nur das Programm und das Gewicht eingeben.

Verwenden Sie nur Gefäße, die für Mikrowellenherde geeignet sind.

1 Öffnen Sie die Tür. Drücken Sie dazu die große Taste in der unteren rechten Ecke des Bedienfelds. Legen Sie die gefrorenen Speisen auf die Mitte des Glastellers, und schließen Sie die Tür.

2 Drücken Sie die Taste AUFTAUEN.
Ergebnis: Folgende Angaben werden angezeigt:
- (Automatisches Auftauen)
- (Codenummer)
- 0.0 (Gewicht)

3 Drücken Sie sooft die Taste AUFTAUEN, bis der Speisentyp angezeigt wird, den Sie auftauen möchten. Weitere Einzelheiten finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite.

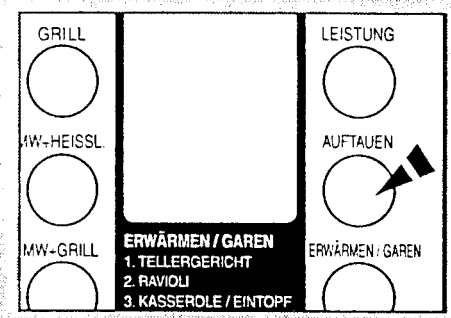
4 Wählen Sie das Gewicht mit Hilfe der Tasten 1 Kg und 0.1 Kg.

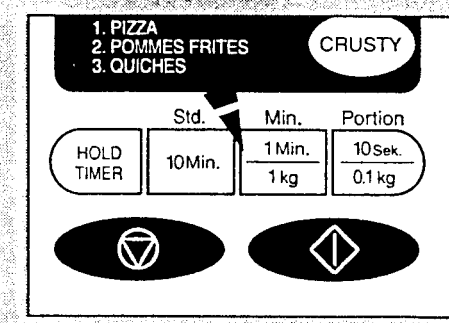
5 Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit ggf. mit den Tasten PLUS (△) und MINUS (▽).

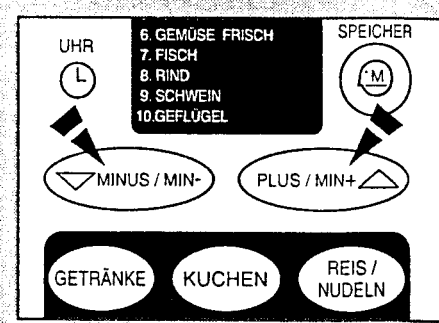
6 Drücken Sie auf START.
Ergebnis:
- Der Auftauvorgang wird gestartet.
- Nach der Hälfte der Auftauzeit ertönt ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, die Speisen umzudrehen.

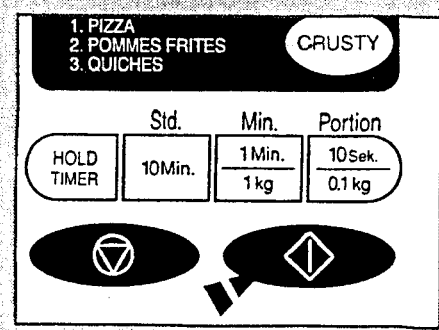
7 Drücken Sie auf START, um den Auftauvorgang bis zum Ende durchzuführen.

Sie können Speisen auch manuell auftauen. Drücken Sie dazu die Taste MIKROWELLE und wählen Sie eine Leistungsstufe von 30%, indem Sie die Taste LEISTUNG sooft antippen bis die gewünschte Stufe erscheint. Weitere Einzelheiten finden Sie im Abschnitt Garen/Aufwärmen auf Seite 12.







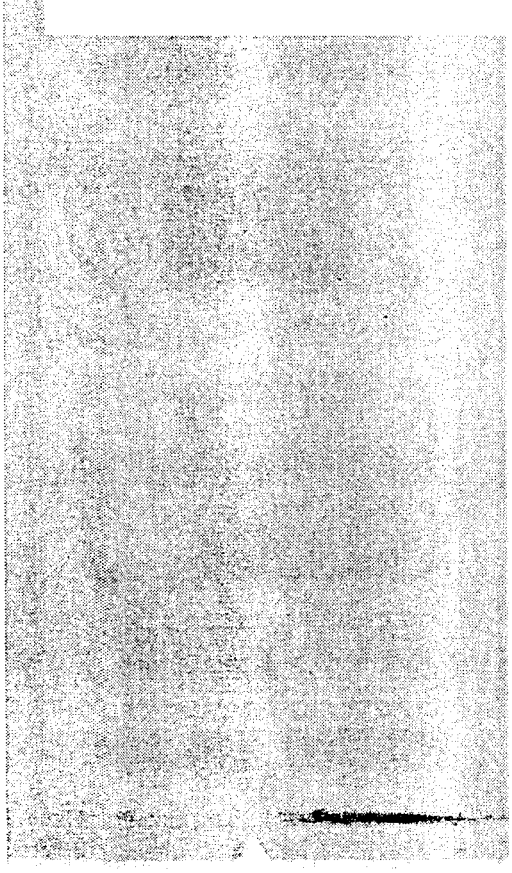


Verwendung der Auftaufunktion (Fortsetzung)

D

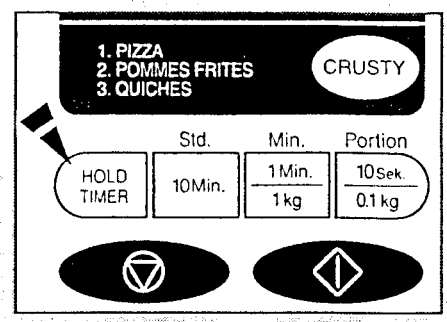
In der folgenden Tabelle Sind die verschiedenen Auftauprogramme, Gewichte und Wartezeiten mit hilfreichen Empfehlungen aufgelistet.

Code	Speisen	Portionsgröße	Wartezeit	Empfehlungen
1	Fleisch	0.2 - 2.0 kg	20 - 30 Min.	Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Fleisch nach den Signaltönen umdrehen. Dieses Programm eignet sich zum Auftauen von Rind- oder Schweinefleisch, Steaks, Schweinekoteletts und Hackfleisch.
2	Geflügel	0.2 - 2.0 kg	20 - 30 Min.	Schlegel- und Flügelenden mit Aluminiumfolie schützen. Geflügel nach den Signaltönen umdrehen. Dieses Programm eignet sich für ganzes Geflügel und Geflügelteile.
3	Fisch	0.2 - 2.0 kg	20 - 30 Min.	Den gesamten Schwanzteil des Fisches mit Aluminiumfolie schützen. Fisch nach den Signaltönen umdrehen. Dieses Programm eignet sich für Forellen, Schollen, Lachs, Kabeljau und Fischfilets.
4	Früchte	0.2 - 0.5 kg	5 - 10 Min.	Die Früchte in einer Glasschüssel verteilen. Schlüssel zum Auftauen und während der Wartezeit mit einem Deckel abdecken Vor der Wartezeit vorsichtig umrühren. Dieses Programm eignet sich für saftige Früchte wie Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren. Sie können jedoch auch andere Früchte damit auftauen, z. B. Apfelstücke oder Kirschen.
5	Brot	120 - 750 g	5 - 10 Min.	Brötchen, Baguette, Brotscheiben oder ganze Brotlaibe auf den mit Küchenpapier abgedeckten Glasteller legen.



Einstellung der Wartezeit

Die Taste Hold Timer wird verwendet, um eine Wartezeit automatisch (ohne Mikrowellengarung) einzustellen. Sie brauchen nicht auf die Uhr zu sehen, der Mikrowellenherd erzeugt einen Signalton, wenn die Wartezeit abgelaufen ist.



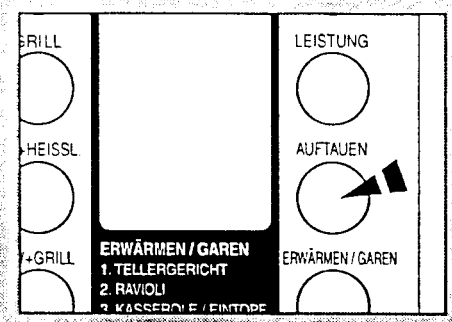
1	Drücken Sie die Taste HOLD TIMER.
2	Wählen Sie die Wartezeit mit den Taste 10 Min, 1 Min und 10 Sek.
3	Drücken Sie auf START. Ergebnis: Der Mikrowellenherd erzeugt einen Signalton, wenn die Wartezeit abgelaufen ist.

Garen in mehreren Schritten

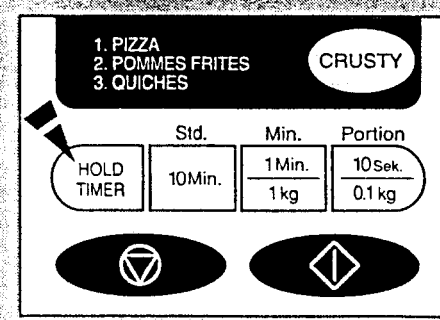
Sie können Ihren Mikrowellenherd so programmieren, daß Speisen mehreren Schritten (bis zu vier) gegart werden.

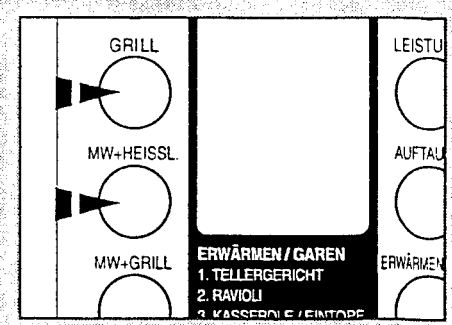
Beispiel: *Sie möchten Speisen auftauen und garen, ohne den Mikrowellenherd nach jedem Schritt neu einstellen zu müssen. Sie können z. B. ein 1,8 kg schweres Brathähnchen in vier Schritten auftauen und braten:*

- *Auftauen*
- *1 Minute Wartezeit*
- *15 Minuten Grill*
- *30 Minuten kombinierte Garmethode Heißluft/Mikrowelle bei 200°C und 70%*



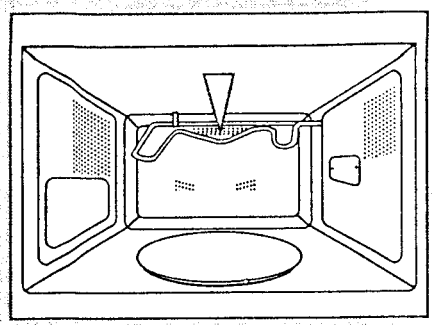
Die ersten beiden Schritte müssen Auftauen und eine Wartezeit sein. Der Grill, Konvektion und die kombinierte Garmethode können jeweils nur einmal in den verbleibenden beiden Schritten verwendet werden. Garen mit Mikrowelle kann bei verschiedenen Leistungsstufen jedoch auch zweimal verwendet werden. Die Garplatte sollte verwendet werden, wenn Grillen, Konvektion oder eine Kombination von Garmethoden erforderlich sind.

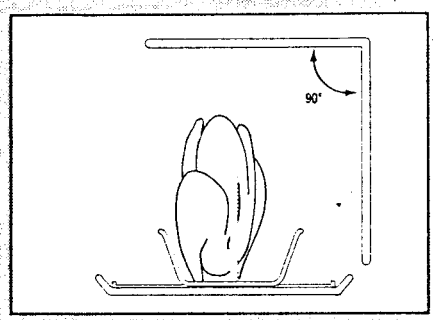




1	Drücken Sie die Taste AUFTAUEN, und stellen Sie das Gewicht mit den Taste 1 Kg und 0.1 Kg ein (für dieses Beispiel: 1,8 kg).
2	Drücken Sie auf HOLD TIMER, und stellen Sie die Wartezeit mit den Taste 1 Min ein (für dieses Beispiel: 1 Minute).
3	Drücken Sie auf GRILL, und stellen Sie die Garzeit mit den Taste 10 Min und 1 Min ein (für dieses Beispiel: 15 Minuten).
4	Stellen Sie die Heißlufttemperatur ein. Drücken Sie dazu die Taste MW+HEISSL, bis der richtige Wert angezeigt wird (für dieses Beispiel: 200°C).
5	Stellen Sie die Leistungsstufe für die Mikrowelle ein mit der Taste LEISTUNG bis der richtige Wert angezeigt wird (für dieses Beispiel: 70%).
6	Stellen Sie die Dauer der kombinierten Garmethode mit den Taste 10 Min und 1 Min,bis der richtige Wert angezeigt wird (für dieses Beispiel: 30 Minuten).
7	Drücken Sie auf START.

Position des Heizelements





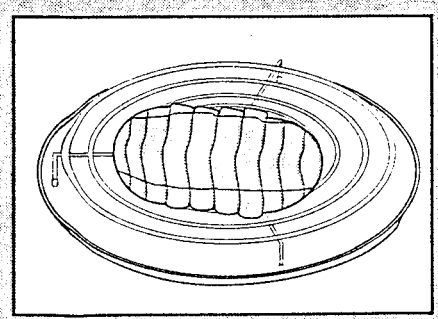
Das Heizelement wird verwendet, wenn Sie die Garmethoden Heißluft oder Grill oder den Bratspieß verwenden. Für das Heizelement können zwei Positionen gewählt werden:

- *Horizontale Position für Heißluft und Grill*
- *Vertikale Position nur für Grillen mit dem Bratspieß*

Ändern Sie die Position des Heizelements nur, wenn es abgekühlt ist, und wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um es in die vertikale Position zu drehen.

Wenn Sie das Heizelement in...	dann...
die vertikale Position stellen möchten (nur mit Bratspieß),	◆ ziehen Sie das Heizelement nach unten, ◆ drücken es gegen die Rückwand, bis es parallel zur Rückwand steht.
die horizontale Position stellen möchten (Heißluft und Grill),	◆ ziehen Sie das Heizelement zu sich heran, ◆ drücken es nach oben, bis es parallel zur Oberseite des Geräts steht.

Wahl des Zubehörs



Für die traditionelle Garmethode Heißluft benötigen Sie kein spezielles Kochgeschirr. Sie sollten jedoch nur Geschirr verwenden, das Sie auch in einem normalen Ofen verwenden würden.

Mikrowellengeschirr ist für die Garmethode Heißluft in der Regel nicht geeignet. Verwenden Sie außerdem keine Kunststoffgefäße, Pappbecher, Geschirrtücher usw.

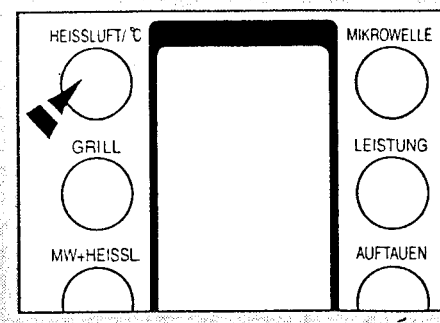
Wenn Sie eine kombinierte Garmethode verwenden möchten (Mikrowelle und Grill oder Heißluft), dürfen Sie nur Geschirr verwenden, das für Mikrowellenherde geeignet und ofenfest ist. Kochgeschirr und Küchengeräte aus Metall könnten Ihren Mikrowellenherd beschädigen.

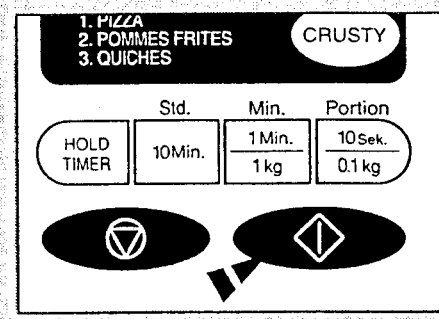
Weitere Einzelheiten über geeignetes Kochgeschirr und geeignete Küchengeräte finden Sie im Abschnitt "Kochgeschirr" auf Seite 30.

Vorheizen des Mikrowellenherds

Für die Garmethoden Heißluft und Grill empfehlen wir, den Ofen auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, bevor Sie die Speisen in den Mikrowellenherd stellen.

Sie können höchstens 60 Minuten lang vorheizen. Wenn der Mikrowellenherd die erforderliche Temperatur erreicht hat, wird sie ca. 10 Minuten lang aufrechterhalten, anschließend wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.





1 Überprüfen Sie, daß sich das Heizelement in der richtigen Position befindet (weitere Einzelheiten finden Sie auf Seite 22).

2 Öffnen Sie die tür, und stellen Sie die Garplatte.

3 Drücken Sie die Taste HEISSLUFT/°C.
Ergebnis: Folgende Angaben werden angezeigt:
(Garmethode Heißluft)
| (Garen in einem Schritt)
250°C (Temperatur)

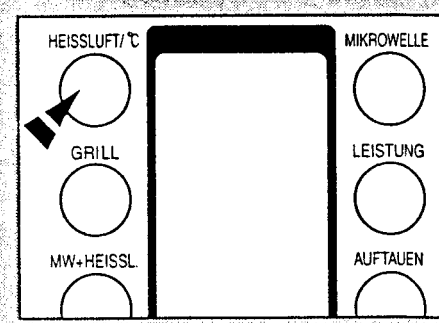
4 Drücken Sie so oft die Taste HEISSLUFT/°C, bis die richtige Temperatur angezeigt wird.

5 Drücken Sie auf START.
Ergebnis: Der Mikrowellenherd wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt.

Garmethode Heißluft

Die Garmethode Heißluft gestattet, Speisen wie in einem herkömmlichen Backofen zu garen, Mikrowellen werden nicht verwendet. Sie können 8 voreingestellte Stufen in einem Temperaturbereich von 40°C - 250°C wählen. Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

- Wenn Sie den Herd vorheizen möchten, lesen Sie den vorhergehenden Abschnitt.
- Verwenden Sie Topflappen, die Gefäße werden sehr heiß.



1 Überprüfen Sie, daß sich das Heizelement in horizontaler Stellung befindet und der Aufsatzteller sich auf dem Drehteller.

2 Öffnen Sie die Tür, und stellen Sie das Gefäß auf den Aufsatzteller.

3 Drücken Sie auf HEISSLUFT/°C.
Ergebnis: Folgende Angaben werden angezeigt:
(Garmethode Heißluft)
| (Garen in einem Schritt)
250°C (Temperatur)

4 Drücken Sie sooft die Taste HEISSLUFT/°C, bis die richtige Temperatur angezeigt wird.

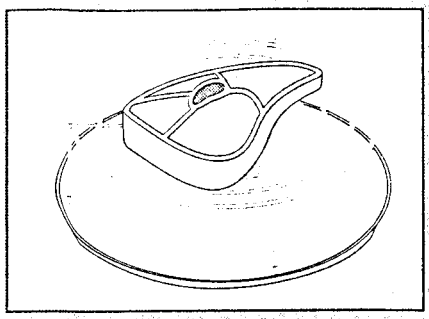
5 Stellen Sie die Garzeit mit den Taste 10 Min und 1 Min ein.

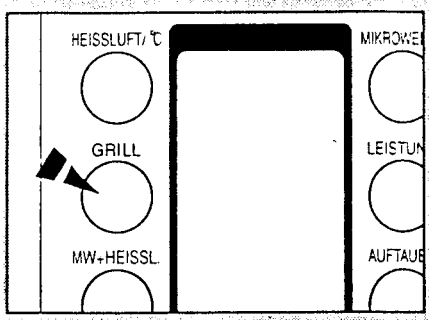
6 Drücken Sie auf START.
Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet.

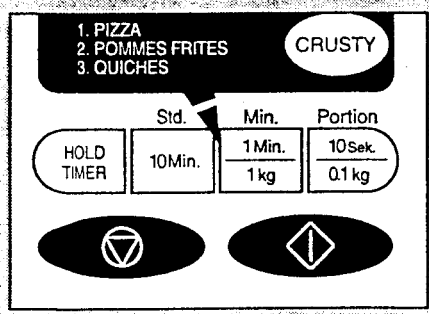
Temperatureinstellungen

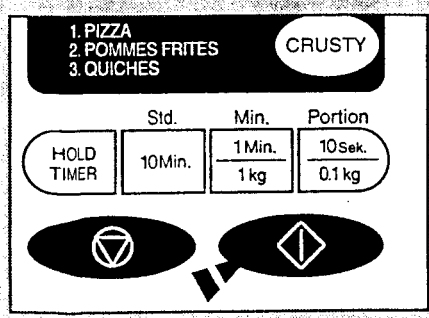
250°C	220°C	200°C
180°C	160°C	140°C
100°C	40°C	

Grillen









Mit den Grill Können Sie Speisen schnell erhitzen und bräunen, ohne Mikrowellen zu verwenden.

☛
- Verwenden Sie Topflappen, die im Mikrowellenherd verwendeten Kochgeräte werden sehr heiß
- Sie erreichen besseres Garen und Bräunen, wenn sie den hohen Einsatz verwenden.

1 Überprüfen Sie, daß sich das Heizelement in horizontaler Position befindet (wenn Sie keinen Bratspieß verwenden) und daß der richtige Grillrost eingesetzt ist.

2 Heizen Sie den Grill auf die erforderliche Temperatur vor.

3 Öffnen Sie die Tür, und stellen Sie die Speisen auf den Rost.

4 Drücken Sie auf GRILL.

Ergebnis: Folgende Angaben werden angezeigt:
- (Garmethode Grill)
- (Garen in einem Schritt)

5 Stellen Sie die Grillzeit mit den Taste 10 Min, 1 Min und 10 Sek. ein.

☛ Die maximal zulässige Grillzeit beträgt 60 Minuten.

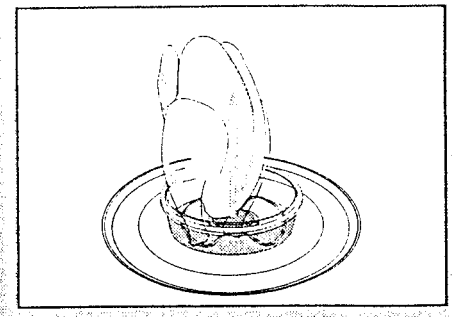
6 Drücken Sie auf START.

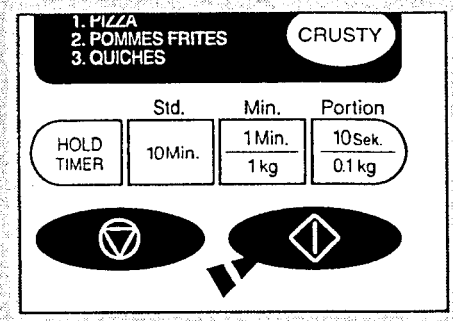
Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet. Wenn die Garzeit abgelaufen ist,
- ertönen vier Signaltöne,
- wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Grillen mit Bratspieß

D

Der Bratspieß eignet sich gut zum Grillen, da Sie das Fleisch nicht umdrehen müssen. Sie können den Bratspieß für die kombinierte Garmethode Mikrowelle/Grill verwenden.





- Überprüfen Sie, daß das Gewicht des Fleisches gleichmäßig auf den Spieß verteilt ist und daß sich der Spieß ungehindert drehen kann.
- Verwenden Sie Topflappen, die im Mikrowellenherd verwendeten Kochgeräte werden sehr heiß.

1 Stellen Sie sicher, daß sich das Heizelement in vertikaler Position befindet (weitere Einzelheiten finden Sie auf Seite 22).

2 Stechen Sie den Bratspieß durch die Mitte des Fleischstücks.

Beispiel: Stechen Sie den Bratspieß zwischen Rückgrat und Brust durch ein Hähnchen.

3 Bringen Sie den Bratspieß auf dem Ständer an, stellen Sie den Ständer in die Glasschüssel, und dieses auf den Aufsatzteller.

4 Bestreichen Sie das Fleisch mit Öl, damit es schön braun wird.

5 Stellen Sie den ofenfesten Aufsatzteller auf den Drehteller des Mikrowellenherds.

6 Wählen Sie kombinierte Garmethode Mikrowelle/Grill, Leistungsstufe und Garzeit.

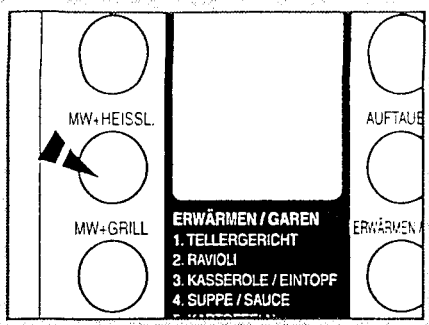
Informationen über...	**finden Sie auf Seite...**
kombin. Methode Grill/Mikrowelle	27.

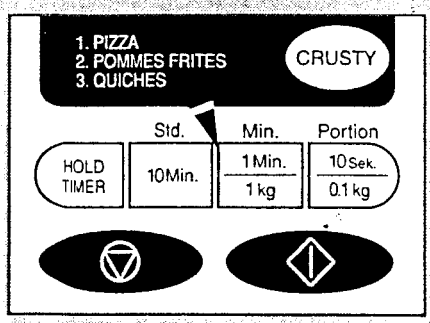
7 Drücken Sie auf START.

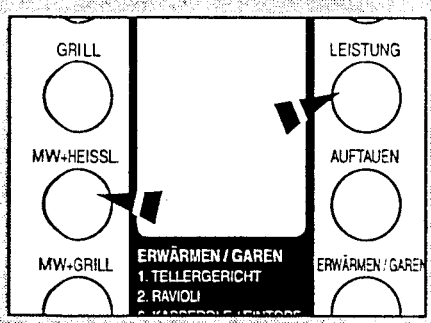
Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet. Der Bratspieß dreht sich. Wenn der Grillvorgang beendet ist,
- ertönen vier Signaltöne,
- wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

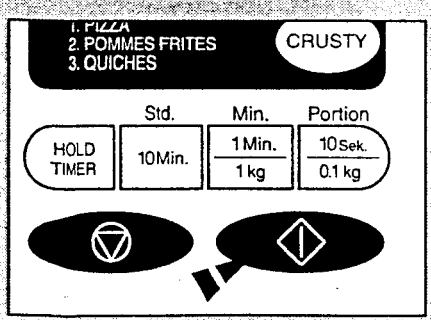
8 Nehmen Sie den Bratspieß aus dem Mikrowellenherd, wenn das Fleisch gar ist. Verwenden Sie Topflappen!

Kombination Mikrowelle/Heißluft









Kombinierte Garmethoden verwenden sowohl Mikrowellenenergie als auch Heißlufthitze. Vorheizen ist nicht erforderlich, da die Mikrowellenenergie sofort zur Verfügung steht.

Zahlreiche Speisen können mit kombinierten Methoden gegart werden, insbesondere:

- *Braten und Geflügel*
- *Torten und Kuchen*
- *Eier- und Käsespeisen.*

☛
- Verwenden Sie IMMER Kochgeschirr, das ofenfest und für Mikrowellen geeignet ist. Ideal sind Glas- oder Keramikgefäße, da die Mikrowellen gleichmäßig in die Speisen eindringen können.
- Verwenden Sie IMMER Topflappen, da die im Mikrowellenherd verwendeten Kochgeräte sehr heiß werden.

1 Öffnen Sie die Tür. Drücken Sie dazu die Drucktaste in der unteren rechten Ecke des Bedienfelds. Stellen Sie den Aufsatzteller mit den Speisen in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Tür.

☛ Das Heizelement muß sich in horizontaler Position befinden.

2 Drücken Sie auf MW+HEISSL.
Ergebnis: Folgende Angaben werden angezeigt:
- (Garmethode Mikrowelle)
- (Garmethode Heißluft)
- | (Garen in einem Schritt)
- (Leistungsstufe)
- 250°C (Temperatur)

3 Stellen Sie die Garzeit mit den Drucktasten 10 Min, 1 Min und 10 Sek. ein.

☛ Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

4 Drücken Sie so oft auf MW+HEISSL, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

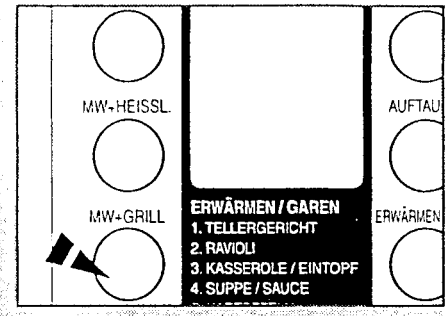
5 Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe; drücken Sie dazu sooft auf die Taste LEISTUNG, bis der entsprechende Prozentanteil angezeigt wird.

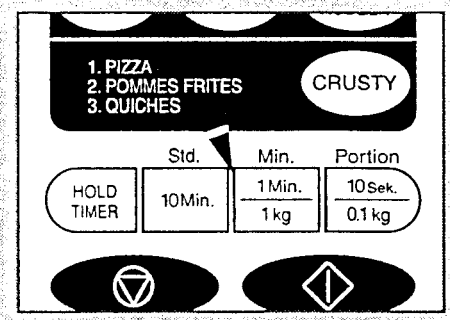
6 Drücken Sie auf START.
Ergebnis:
- Der kombinierte Garvorgang wird gestartet.
- Der Mikrowellenherd wird bis zur gewünschten Temperatur aufgeheizt, dann wird der Garvorgang bis zum Ende der Garzeit mit Mikrowellen fortgesetzt.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen vier Signaltöne.
- Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

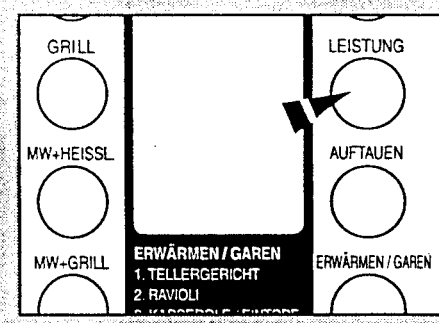
Kombination Mikrowelle/Grill

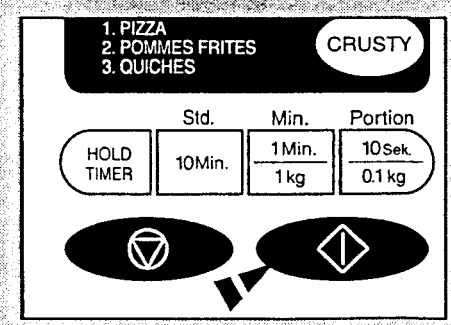
Sie können die Garmethode Mikrowelle auch mit dem Grill kombinieren, um die Speisen schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

☛
- Verwenden Sie IMMER Geschirr, das ofenfest und für Mikrowellenherde geeignet ist. Ideal sind Glas- oder Keramikgefäße, da die Speisen von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden können.
- Verwenden Sie IMMER Topflappen, da die im Mikrowellenherd verwendeten Kochgeräte sehr heiß werden.
- Sie erreichen besseres Garen und Bräunen, wenn Sie den hehen Einsatz verwenden.









---

1 Öffnen Sie die Tür. Drücken Sie dazu die Taste in der unteren rechten Ecke des Bedienfelds. Verwenden Sie den Rost, der für die zu garenden Speisen am besten geeignet ist, und stellen Sie den Rost mit den Speisen auf den Aufsatzteller. Schließen Sie die Tür.

---

2 Drücken Sie auf MW+GRILL.

Ergebnis: Die folgenden Angaben werden angezeigt:
- (Garmethode Mikrowelle)
- (Garmethode Grill)
- | (Garen in einem Schritt)
- (Leistungsstufe)

---

3 Stellen Sie die Garzeit mit den Taste 10 Min, 1 Min und 10 Sek. ein.

☛ Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

---

4 Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe; drücken Sie dazu so oft auf dieTaste LEISTUNG, bis der entsprechende Prozentanteil angezeigt wird.

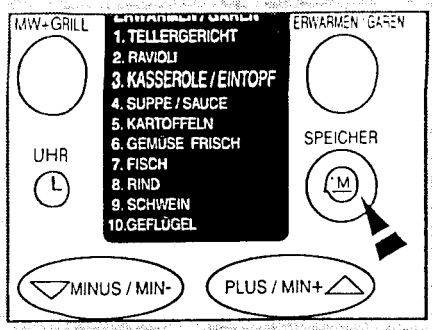
☛ Die Grilltemperatur kann nicht eingestellt werden.

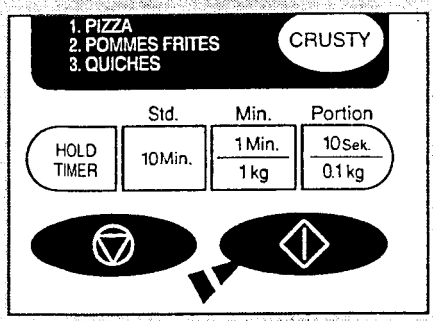
---

5 Drücken Sie auf START.

Ergebnis:
- der kombinierte Garvorgang wird gestartet
- wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen vier Signaltöne
- die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwendung der Speicherfunktion





Wenn Sie oft dieselbe Art von Speisen garen, können Sie Garzeiten und Leistungsstufen im Mikrowellenherd speichern, so daß Sie sie nicht jedesmal neu einstellen müssen.

Sie können zwei verschiedene Einstellungen speichern.

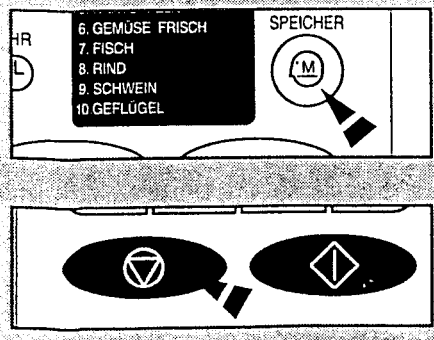
Einstellungen speichern

1	**Für die Programmierung der...**	**drücken Sie SPEICHER...**
	ersten Einstellung	einmal.
	zweiten Einstellung	zweimal.
2	Stellen Sie wie gewöhnlich das Garprogramm (Garzeit und Leistungsstufe) ein; Einzelheiten finden Sie auf Seite 12.	
3	Drücken Sie auf START.	
	Ergebnis: Die Einstellungen sind jetzt im Mikrowellenherd gespeichert.	

Verwendung der Einstellungen

1	Stellen Sie die zu garenden Speisen in den Mikrowellenherd.	
2	**Für die Wahl der...**	**drücken Sie SPEICHER...**
	ersten Einstellung	einmal.
	zweiten Einstellung	zweimal.
3	Drücken Sie auf START.	
	Ergebnis: Die Speisen werden wie gewünscht gegart.	

Demonstrationsfunktion



Sie können die Arbeit mit dem Herd üben, ohne ihn aufzuheizen. Dazu verwenden Sie die Demonstrationsfunktion. Danach können Sie den Herd normal betreiben. Die Demonstrationsfunktion schalten Sie wie folgt ein und aus:

1	Drücken Sie die Tasten STOP/LÖSCHEN und SPEICHER gleichzeitig, um die Demonstra-tionsfunktion einzuschalten.
2	Drücken Sie die Tasten STOP/LÖSCHEN und SPEICHER erneut, um in den Normalbetrieb überzugehen.

Sicherheitsverriegelung des Mikrowellenherds

Ihr Mikrowellenherd ist mit einem speziellen Kindersicherungsprogramm ausgestattet, das das Gerät "verriegelt", so daß Kinder oder unerfahrene Personen es nicht versehentlich einschalten können.

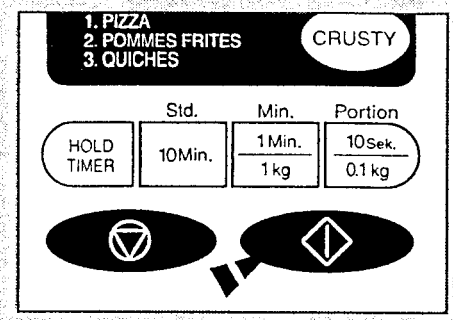
Der Mikrowellenherd kann jederzeit verriegelt werden.

1 Drücken Sie gleichzeitig die Drucktasten UHR und START.

Ergebnis:
- Der Mikrowellenherd ist verriegelt.
- Der Buchstabe L wird angezeigt.

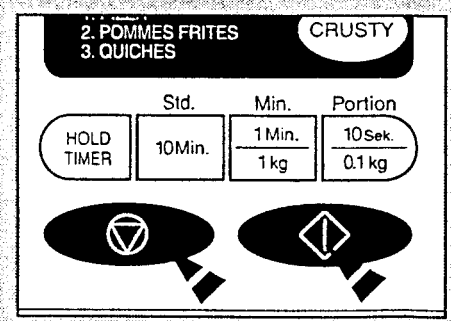
2 Um die Verriegelung aufzuheben, müssen Sie erneut gleichzeitig die Drucktasten UHR und START drücken.

Ergebnis:
- Der Buchstabe L wird nicht mehr angezeigt.
- Sie können das Gerät wieder normal verwenden.



Ausschalten des akustischen Signals

Sie können das Ertönen des akustischen Signals jederzeit ausschalten.



1 Drücken Sie gleichzeitig die Drucktasten START und STOP/LÖSCHEN.

Ergebnis: Das Ende einer Funktion wird jetzt nicht mehr mit Signaltönen angezeigt.

2 Um die Ausgabe des akustischen Signals wieder einzuschalten, müssen Sie erneut gleichzeitig die Drucktasten START und STOP/LÖSCHEN drücken.

Ergebnis: Der Mikrowellenherd funktioniert jetzt wieder wie vorher.

Sicherheitsverriegelung des Mikrowellenherds

Ihr Mikrowellenherd ist mit einem speziellen Kindersicherungsprogramm ausgestattet, das das Gerät "verriegelt", so daß Kinder oder unerfahrene Personen es nicht versehentlich einschalten können.

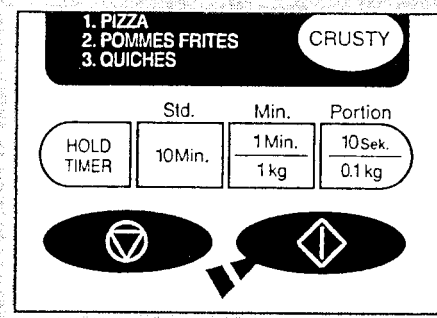
Der Mikrowellenherd kann jederzeit verriegelt werden.

1 Drücken Sie gleichzeitig die Drucktasten UHR und START.

Ergebnis:
- Der Mikrowellenherd ist verriegelt.
- Der Buchstabe L wird angezeigt.

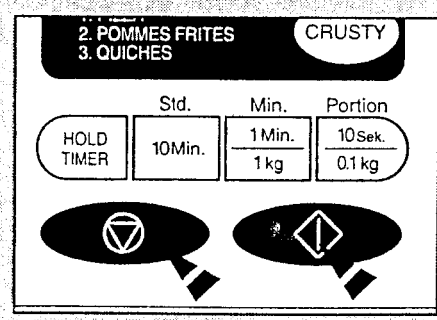
2 Um die Verriegelung aufzuheben, müssen Sie erneut gleichzeitig die Drucktasten UHR und START drücken.

Ergebnis:
- Der Buchstabe L wird nicht mehr angezeigt.
- Sie können das Gerät wieder normal verwenden.



Ausschalten des akustischen Signals

Sie können das Ertönen des akustischen Signals jederzeit ausschalten.

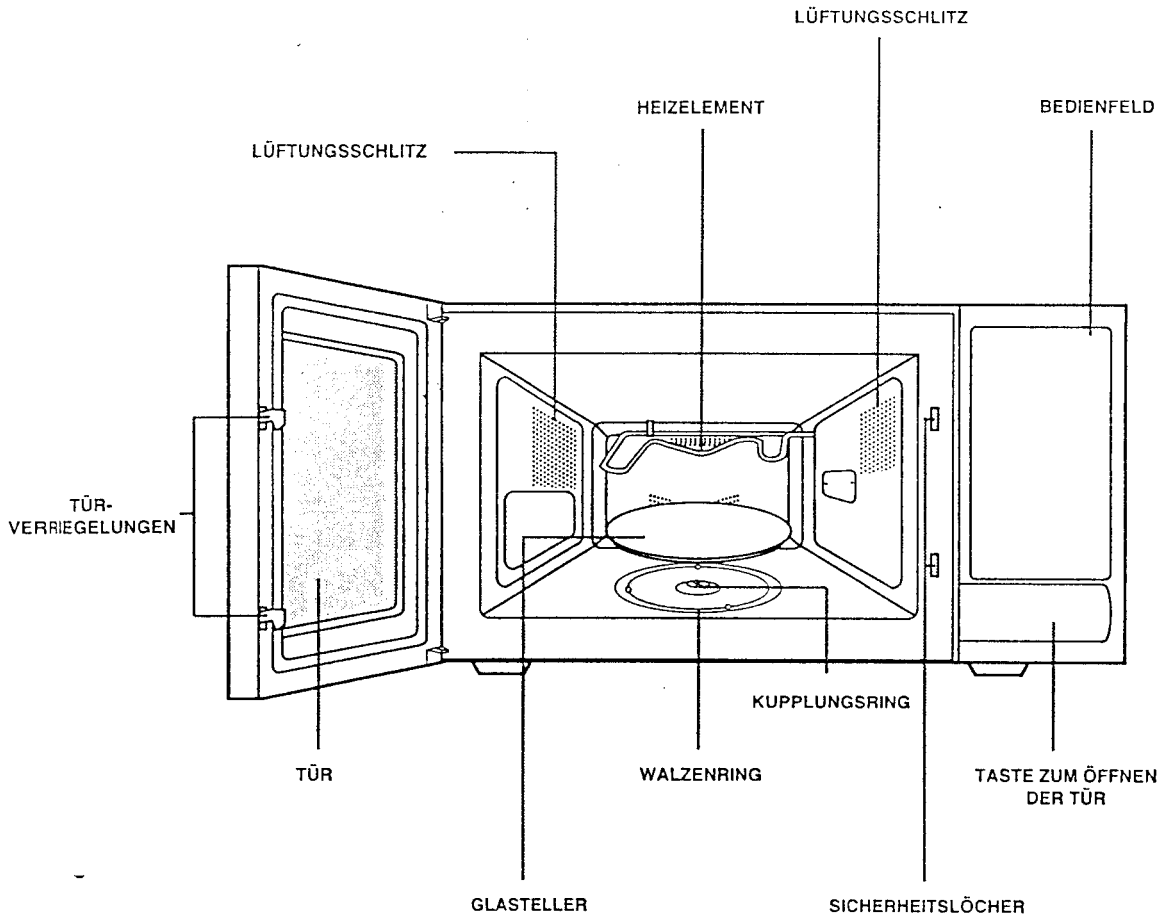


1 Drücken Sie gleichzeitig die Drucktasten START und STOP/LÖSCHEN.

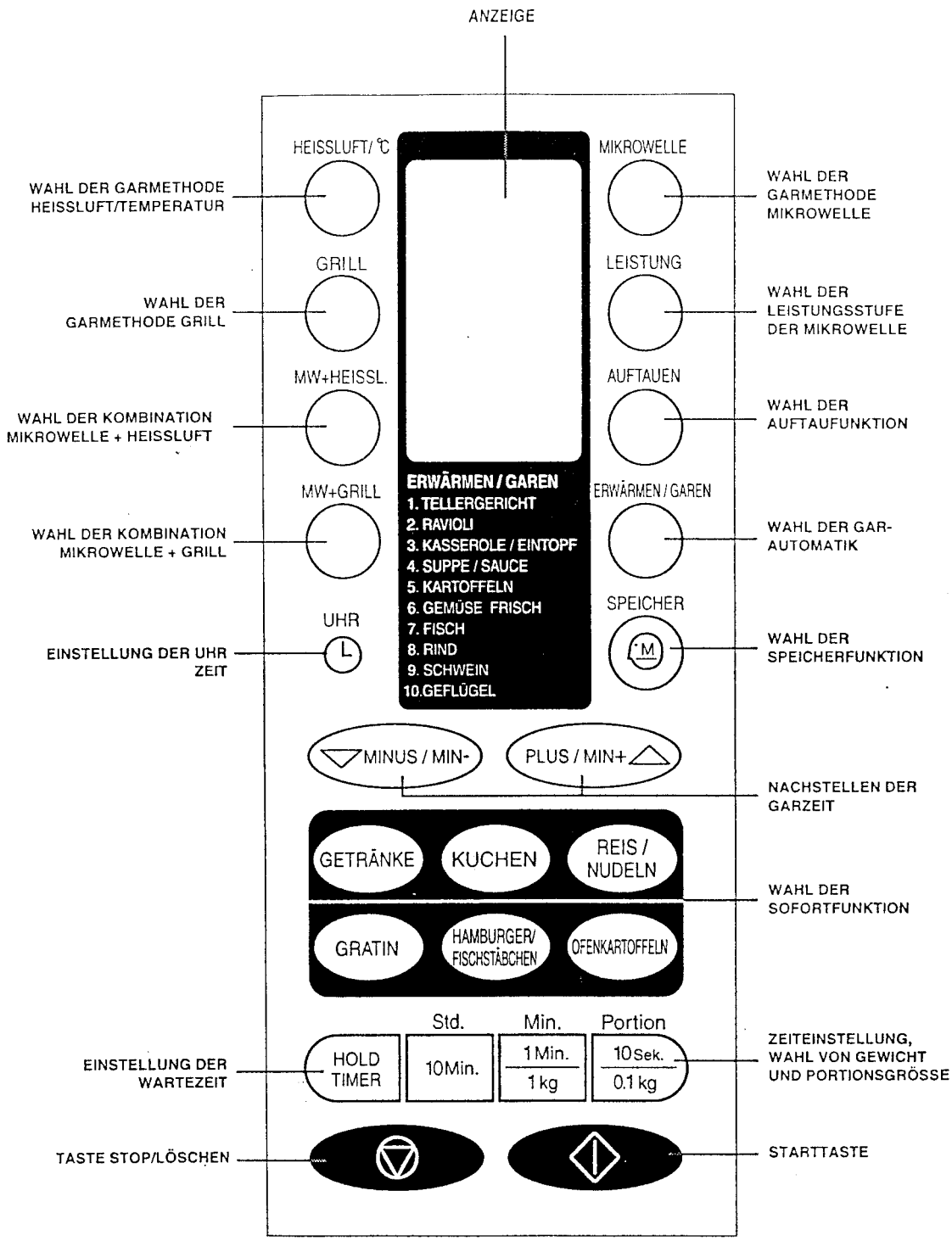
Ergebnis: Das Ende einer Funktion wird jetzt nicht mehr mit Signaltönen angezeigt.

2 Um die Ausgabe des akustischen Signals wieder einzuschalten, müssen Sie erneut gleichzeitig die Drucktasten START und STOP/LÖSCHEN drücken.

Ergebnis: Der Mikrowellenherd funktioniert jetzt wieder wie vorher.


LÜFTUNGSSCHLITZ
HEIZELEMENT
BEDIENFELD
LÜFTUNGSSCHLITZ
TÜR-
VERRIEGELUNGEN
KUPPLUNGSRING
TÜR
WALZENRING
TASTE ZUM ÖFFNEN
DER TÜR
GLASTELLER
SICHERHEITSLÖCHER

Bedienfeld (RE-1300/RE-1320R)



Bedienfeld (RE-1330F/RE-1310T)